

air-o-convect Touchline
Horno convección eléctrico air-o-convect Touchline 10GN 1/1

ARTÍCULO # ______________________

MODELO # ______________________

NOMBRE # ______________________

SIS # ______________________

AIA # ______________________



air-o-convect Touchline

Horno convección eléctrico air-o-convect Touchline 10GN 1/1

266202 (AOS101EKA1)	HORNO CONVECCIÓN EL.(TOUCH) 10 GN 1/1 LW
266222 (AOS101EKN1)	* NOT TRANSLATED *

Descripción

Artículo No. ______________________

El horno de convección eléctrico air-o-convect Touchline 10 GN 1/1 realiza todas las funciones de un horno de convección con vapor sin boiler para añadir y retener la humedad en ciclos de cocción que se requiera consistencia y mayor calidad. Los programas de cocción incluyen un ciclo de convección (aire caliente, 25ºC-300ºC) con 11 niveles de humidificación, capacidad para guardar recetas, precalentamiento automático, funciones de mantenimiento y enfriamiento rápido. Construido en acero inoxidable AISI 304 con cámara de cocción higiénica sin soldaduras y con las esquinas redondeadas. Puerta con doble acristalamiento térmico con marco abierto para enfriamiento del panel exterior de la puerta. Certificación protección al agua IPX5. Conexión USB para gestión HACCP. Air-o-clean™ automático, sistema de auto-limpieza con funciones "Green" de ahorro de energía, agua y abrillantador.

Aprobación: ______________________

Características técnicas

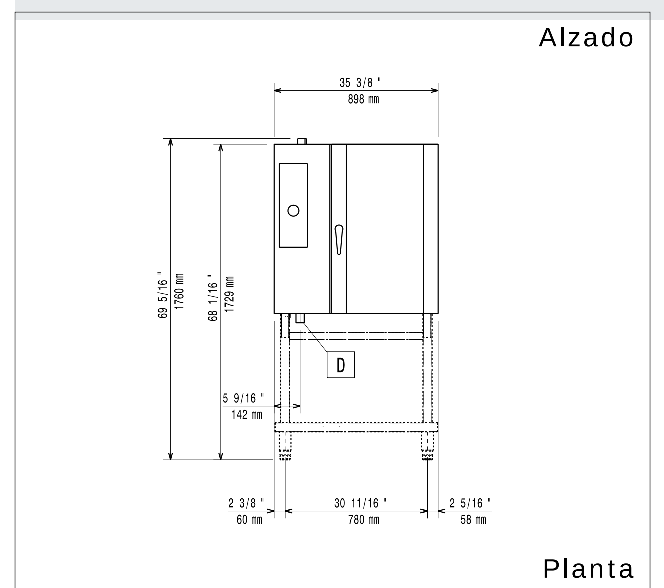
- Ciclo convección de aire caliente seco de 25º a 300º ideal para panadería con baja humedad. Humidificador automático (11 niveles) para generar vapor sin boiler.-0 = sin humedad adicional (para dorar, gratinar, comidas precocinadas)-1-2 = baja humedad (pequeñas raciones de carne o pescado)-3-4 = humedad media baja (grandes piezas de carne, regenerar alimentos, pollos asados, fermentar)-5-6 = humedad media (primer paso para asar carnes y pescados, asar verduras)-7-8 = humedad media alta (pochar vegetales)-9-10 = humedad alta (carnes cocidas, patatas rellenas, cocer vegetales y hortalizas).
- Programable: se pueden grabar hasta 1.000 recetas en la memoria del horno y repetir siempre la receta con los mismos resultados. Incluye también hasta 16 fases de cocción.
- Sonda de temperatura del corazón.
- Velocidad variable del ventilador (ventilador radial): velocidad total, media velocidad y función pulse disponibles.
- Función Hold para mantener el alimento caliente al finalizar el ciclo.
- Activación manual y automática de enfriamiento rápido de la cámara.
- air-o-clean™ sistema de limpieza automáta integrada (4 ciclos automático) con funciones "Green" para ahorrar energía, agua y abrillantador.
- Manejo de datos HACCP.
- Función MultiTimer, permite cocinar por tiempos, proporcionando flexibilidad y asegurando excelentes resultados en la cocción.
- Puerto USB.

Construcción

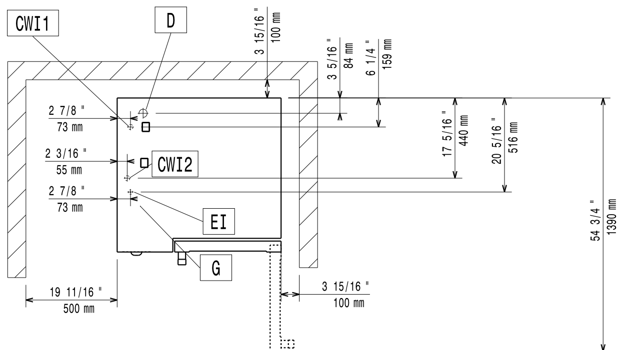
- Protección al agua IPX5 para su fácil limpieza.
- Fabricación total en acero inoxidable 304 AISI.
- Cámara de cocción con ángulos redondeados sin juntas para facilitar la limpieza.
- Puerta con doble panel de cristal térmico que integra un canal de aire fresco entre el marco, para enfriar el panel exterior de la puerta. Hojas batientes entre el doble cristal de la puerta para su fácil limpieza.
- Fácil acceso a los principales componentes desde el panel frontal.

Electrolux Professional
www.electrolux.es/foodservice
foodservice@electrolux.es

Alzado

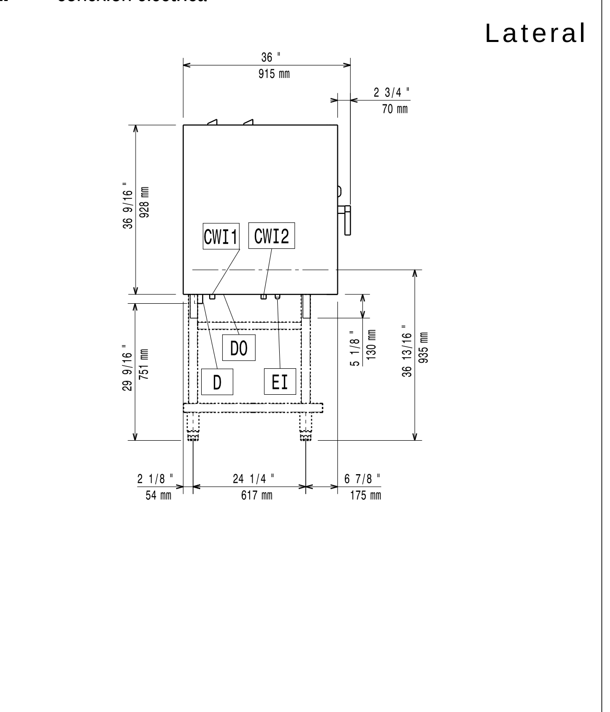


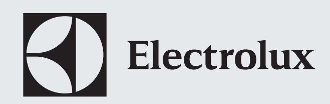
Planta



CWI = entrada de agua fría
D = desagüe
EI = conexión eléctrica

Lateral





air-o-convect Touchline Horno convección eléctrico air-o-convect Touchline 10GN 1/1

Eléctrico

Suministro de voltaje	
266202(AOS101EKA1)	400 V/3N ph/50/60 Hz
266222(AOS101EKN1)	230 V/3 ph/50/60 Hz
Potencia instalada:	17.5 kW

Agua

Conexión de entrada de agua "CW"	3/4"
Dureza total:	5-50 ppm
Presión:	1.5-4.5 bar
Desagüe "D":	1"1/4

Electrolux *recomienda el uso de agua tratada, basándose en tests de las condiciones específicas del agua.*

Ver manual de usuario para información detallada de la calidad del agua.

Instalación

Distancia:	5 cm lado derecho y parte posterior.
Distancias sugeridas para el acceso de servicio:	50 cm lado izquierdo.

Capacidad

GN:	10 - 1/1 Gastronorm
Capacidad máxima de carga:	50 kg

Info

Dimensiones externas, alto	1058 mm
Dimensiones externas, ancho	898 mm
Dimensiones externas, fondo	915 mm
Peso neto	139 kg
Número/tipo de rejillas	10 - 1/1 Gastronorm
Lugar de los rieles	65 mm
Ciclos de cocción - aire-convección	300 °C
Dimensiones internas, ancho:	460 mm
Dimensiones internas, fondo:	715 mm
Dimensiones internas, alto:	736 mm



2013.11.04

accesorios opcionales

- Campana extractora sin ventilador para air-o-system 6&10 1/1 GN. Obligatorio utilizar el condensador de humos (640413) en instalaciones con hornos a gas — PNC 640791 ❑
- Campana extractora con ventilador para air-o-system 6&10 1/1 GN. Obligatorio utilizar el condensador de humos (640413) en instalaciones con hornos a gas — PNC 640792 ❑
- Campana antiolores para hornos air-o-steam 6 y 10 GN 1/1, eléctrica — PNC 640796 ❑
- Descalcificador de agua automático para hornos — PNC 921305 ❑
- Descalcificador resina — PNC 921306 ❑
- Kit de ruedas para bases de hornos 6&10x1/1 y 2/1GN lengthwise — PNC 922003 ❑
- Carro para estructura móvil hornos de 6 y 10x1/1GN — PNC 922004 ❑
- Estructura móvil para 10x1/1GN, paso 65mm (std) — PNC 922006 ❑
- Estructura móvil para 8x1/1GN, paso 80mm — PNC 922009 ❑
- Kit de 4 patas ajustables para 6 y 10x1/1GN. Usar en hornos sin soporte. — PNC 922012 ❑
- Cubierta térmica para 10x1/1GN — PNC 922013 ❑
- Estructura banquetes 30 platos (paso 65mm) para 10xGN1/1 — PNC 922015 ❑
- Pareja de rejillas inox 1/1 GN — PNC 922017 ❑
- Soporte bandejas para base abierta 6 y 10x1/1GN open base — PNC 922021 ❑
- Pareja de rejillas para pollo enteros (8+8), para hornos 1/1 GN — PNC 922036 ❑
- Estructura de bandejas de pastelería con ruedas, para hornos 10 1/1 GN, paso 80mm. Apta para bandejas de pasterlería 600x400 — PNC 922066 ❑
- Estructura para banquetes de 23 platos (paso 85mm) para 10xGN1/1 — PNC 922071 ❑
- Sistema deslizante para estructura móvil HORNOS 6&10 GN1/1 (incluye deslizante y asa) — PNC 922074 ❑
- 1 rejilla de 1/2 GN para pollos enteros (4 por rejilla de 1,2kg. cada uno) — PNC 922086 ❑
- Recipiente anti-adherente universal GN 1/1 h=20 mm — PNC 922090 ❑
- Recipiente anti-adherente universal GN 1/1 h=40 mm — PNC 922091 ❑
- Recipiente anti-adherente universal GN 1/1 h=60 mm — PNC 922092 ❑
- Estructura reforzada para bandejas móvil, soporte inferior para bandeja recolectora de grasas, para 10x1/1 GN, paso 64 mm — PNC 922099 ❑
- Kit de conexión externa para detergente y abrillantador — PNC 922169 ❑
- Ducha vista — PNC 922171 ❑
- Filtro de grasa para hornos 10x1/1 y 2/1GN — PNC 922178 ❑
- Filtro de agua para hornos — PNC 922186 ❑
- Bandeja de panadería con 5 filas (para baguettes), perforada en aluminio con revestimiento en silicona (325x530x38) — PNC 922189 ❑
- Bandeja de panadería con 4 esquinas, perforada en aluminio (400x600x20) — PNC 922190 ❑
- Bandeja de panadería con 4 esquinas en aluminio (400x600x20) — PNC 922191 ❑
- Base abierta con soporte para badejas para 6&10x1/1GN — PNC 922195 ❑
- Cesto para depósito de detergente - a pared — PNC 922209 ❑
- Soporte para detergente, para montar sobre base abierta — PNC 922212 ❑
- Plancha ranurada de marcado, para hornos 1/1 GN — PNC 922215 ❑
- Base armario con soporte para bandejas, para hornos 6&10x1/1GN — PNC 922223 ❑
- Base armario caliente con humidificador, para 6&10x1/1GN, con soporte para bandejas 1/1GN y 600x400 — PNC 922227 ❑
- 2 cestos para freír, para hornos — PNC 922239 ❑
- Protector contra el calor para torre de hornos 6x1/1GN sobre 10x1/1GN — PNC 922245 ❑
- Filtro panel de control para hornos 6&10 1/1 GN (sólo para 266222) — PNC 922246 ❑
- Filtro panel de control para hornos 20 GN 1/1 (sólo para 266202) — PNC 922248 ❑
- Protector contra el calor para 10x1/1GN — PNC 922251 ❑
- Pieza de cierre de doble-click para la puerta del horno — PNC 922265 ❑
- Rejilla para pollos 1/1 GN (8 pollos enteros, 1,2kg) — PNC 922266 ❑
- Kit integrado HACCP para hornos — PNC 922275 ❑
- Kit de drenaje para hornos 6&10 1/1GN - 2/1GN, diámetro 50mm — PNC 922283 ❑
- Guías de pastelería (400x600) para bases de hornos de 6&10 1/1GN — PNC 922286 ❑
- Kit recolector de grasas, incluye bandeja y carro — PNC 922287 ❑
- Bandeja de panadería para baguette GN 1/1 — PNC 922288 ❑
- Parilla para marcar de aluminio GN 1/1 — PNC 922289 ❑
- Plancha para 8 huevos fritos GN 1/1 — PNC 922290 ❑
- Kit de estructura para panadería, para hornos 10 GN1/1 — PNC 922292 ❑
- Bandeja plana de panadería con 2 bordes GN1/1 — PNC 922299 ❑
- Rejilla para 28 patatas para hornos GN1/1 — PNC 922300 ❑
- Recipiente universal antiadherente GN1/2 h=20mm — PNC 922308 ❑
- Recipiente universal antiadherente GN1/2 h=40mm — PNC 922309 ❑
- Recipiente universal antiadherente GN1/2 h=60mm — PNC 922310 ❑
- Filtro externo de ósmosis inversa para hornos — PNC 922316 ❑

